45e Année. — N° 26. 24 Juin 1928.

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

L'Ecoulement des vins depuis le début de la campagne

L'*Officiel* du 13 juin nous a donné les chiffres de l'écoulement des vins en mai, et depuis le début de la campagne en cours (1er octobre 1927).

Les sorties de la propriété, en mai, se sont élevées (Alsace-Lorraine comprise), à 2.351.453 hectolitres, contre 1.922.782 hectolitres en mai 1927.

Pour l'ensemble des huit premiers mois de la campagne en cours, et par comparaison avec les années précédentes, on note :

Sorties de la propriété	octobre 1924-mai 1925......	30.336.203 hect.
— —	octobre 1925-mai 1926......	33.624.563 —
— —	octobre 1926-mai 1927......	26.552.060 —
— —	octobre 1927-mai 1928......	27.083.702 —

En Algérie, les sorties totales se montent à 6.572.904 hectolitres, contre 6.938.122 à fin mai 1927 et 9.074 402 à fin mai 1926.

La consommation taxée, en mai, s'est élevée à 3.556.382 hectolitres, contre 3,678.172 en avril, et 3.586.727 hectolitres en mai 1927.

Pour l'ensemble des huit premiers mois des dernières campagnes, on trouve :

Consommation taxée en	octob. 1924-mai 1925....	32 374.164	hectol.
— —	octob. 1925-mai 1926....	35.338.171	—
— —	octob. 1926-mai 1927....	31.892.778	—
— —	octob. 1927-mai 1928....	29.085.089	—

En Algérie, la consommation taxée s'élève, à fin mai, à 447.920 hectolitres.

Le stock commercial est en léger recul :

Stock commercial à fin	janvier 1914.......	12.027.127	hectolitres.
— — —	janvier 1919.......	6.150 533	—
— — —	août 1921.......	8.228.580	—
— — —	octobre 1922.......	9.576.094	—
— — —	octobre 1923.......	10.159.760	—
— — —	septem. 1924.......	10.731.519	—
— — —	septem. 1925.......	11.119.359	—
— — —	juillet 1926.......	12.012.406	—
— — —	août 1927.......	9.364.191	—
— — --	septem. 1927.......	8.960.843	—
— — —	octobre 1927.......	9.579.276	—
— — —	novem. 1927.	10.144.944	—
— — —	décemb. 1927.	9.942.617	—
— — —	avril 1928.......	10.796.493	—
— — —	à fin mai 1928.......	**10.603 925**	—

Stock en Alsace-Lorraine : 314.546 hectolitres ; — en Algérie : 544.927 hectolitres, contre 321.014 et 628.578 à fin avril.

Situation des vignobles au 1er juin

Evaluations du Ministère de l'Agriculture, publiées à l'*Officiel* du 15 juin :

La note 100 signifie très bon, — 80 signifie bon, — 60 signifie assez bon, — 50 signifie passable, — 30 signifie médiocre.

	Superficie en 1928	Notes en 1927	Notes en 1928
	hectares	—	—
Région Nord............	1 920	71	54
— Est..............	43.220	56	39
— Ouest......... .	117.270	62	42
— Centre..........	116.460	58	37
— Est-Central......	129.590	67	60
— Sud-Ouest......	467.280	70	60
— Massif Central..	101.420	68	51
— Midi............	612.070	68	67
Totaux et moyennes.........	1.589.296	65	56

Pour les 4 départements gros producteurs du Midi, les cotes sont les suivantes :

	en 1927	en 1928
Aude	60	55
— Gard	60	70
Hérault	60	50
Pyrénées-Orientales	75	75

(La superficie indiquée en 1927 était de 1.612.270 hectares).

Sans attacher à ces chiffres une valeur absolue, la conclusion qui s'en dégage ne fait que confirmer les observations que nous avons déjà publiées, et qui concluent à une récolte réduite, analogue sans doute à celle de 1926.

Essais de tirs contre la grêle dans le Lot-et-Garonne

Des expériences de tir paragrèle ont été effectués, le 20 mai, par de nombreux syndicats agricoles du Lot-et-Garonne, sous le contrôle de MM. Mahoux, directeur des Services agricoles, et Godineau, directeur de l'Ecole de Fazanes, et de plusieurs représentants d'établissements de pyrotechnie.

Comme conclusion de ces essais, M. J. Delhom, président du syndicat de Layrac, nous communique la note suivante, aux conclusions de laquelle nous ne pouvons que nous associer :

« Les présidents de Syndicats agricoles et paragrêle, les délégués de Syndicats, de différents Comices agricoles, les agriculteurs, présents aux expériences de tirs contre la grêle et de fumigène contre la gelée qui ont eu lieu ce jour 20 mai à Layrac, après délibération, reconnaissent que la hauteur d'ascencion, l'explosion des fusées et des bombes, que l'effet produit par les fumigènes sont insuffisants pour obtenir des résultats franchement efficaces.

En conséquence, tous les intéressés présents à cette assemblée, émettent le vœu :

« Que le Parlement désigne d'urgence une commission essentiellement agricole, qui s'occupera activement de l'importante question qui nous intéresse tous, fera mettre à l'étude dans les établissements de pyrotechnie, y compris l'école centrale de Bourges, le perfectionnement des engins existants et la recherche de procédés nouveaux pour combattre efficacement les orages de grêle et les effets désastreux de la gelée.

Que des primes soient établies pour l'encouragement de ces recherches, et distribuées à des concours d'expériences qui auront lieu dans les régions les plus éprouvées et aux dates à fixer chaque année ».

A propos des accords de Béziers

En réponse à nos observations (chronique du 10 juin), nous avons reçu une note de M. Carcassonne. Faute de place dans ce numéro, encombré par les tables des matières, nous en remettons la publication à un prochain numéro. Il n'y a pas urgence puisque les mistelleurs ne songent pas le moins du monde à renoncer à l'emploi des alcools d'industrie.

L. Degrully.

Quantités de vins enlevées des chais des récoltants, et quantités imposées au droit de circulation et stocks existant chez les marchands en gros

Campagne 1927-1928 (Mois de Mai)

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Mai	Total depuis le début de la campagne	Mois de Mai	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
1	Ain	10.346	90.433	25 503	198.618	46 617
2	Aisne	»	10.461	25.737	208.679	60.706
3	Allier	4.512	36 059	43.504	349.545	53.762
4	Alpes (Basses-)	437	5.349	4.196	32.019	5 908
5	Alpes (Hautes-)	878	7 585	6 562	57.577	12 380
6	Alpes-Maritimes	823	4 979	43.888	400.659	59 939
7	Ardèche	27.740	254 528	49 876	163.630	37.423
8	Ardennes	»	»	12.713	98.467	28.323
9	Ariège	999	5 907	40.220	78.059	8.553
10	Aube	30	14.731	31.630	244.216	59 631
11	Aude	284.654	3 250 913	34.558	340.918	105.403
12	Aveyron	5 038	36.330	26.945	242.777	24.040
13	Bouches-du-Rhône	76.379	789.789	79.226	643.543	125.052
14	Calvados	»	»	9.248	71.953	44.310
15	Cantal	19	413	18.984	169.034	15.655
16	Charente	45.318	512.580	25.263	198.676	43.416
17	Charente-Inférieure	53.089	685.263	31.834	234.212	73.634
18	Cher	1.418	13.846	30.831	230.668	47.450
19	Corrèze	1.146	9.368	17 339	145.732	22.699
21	Côte-d'Or	7.505	92.479	45.238	365.093	472.882
22	Côtes-du-Nord	»	»	10.351	93.037	40.620
23	Creuse	»	»	23.324	189.248	34.487
24	Dordogne	24.763	370.857	27.485	926.708	49.254
25	Doubs	20	103	3 .495	321.283	67.148
26	Drôme	7.220	73.423	13.612	106.927	29.503
27	Eure	»	»	8.500	69.875	23.449
28	Eure-et-Loir	35	493	17.600	146.555	58.538
29	Finistère	»	»	4 .013	330.977	90.310
30	Gard	226.729	2.957.163	43.848	399.321	73.413
31	Garonne (Haute-)	21.815	459.707	42.915	324.142	51.571
32	Gers	54.464	536 686	11.263	85.905	39.498
33	Gironde	221.500	2.743 560	150.545	1.438.748	1.372.192
34	Hérault	663.438	7.245.982	64.286	594.721	392.634
35	Ille-et-Vilaine	»	»	11.484	89.700	34.724
36	Indre	4.575	23 769	19.627	149.576	27.950
37	Indre-et-Loire	16.572	156.659	31.168	231.380	99.058
38	Isère	19.871	119.802	50.400	397 808	72.001
39	Jura	2.572	19.588	24.557	197.432	53.604
40	Landes	8.944	66.844	22.371	166.700	24.242
41	Loir-et-Cher	16.161	232.505	18.515	146.083	56.728
42	Loire	4.511	33.201	94.679	784.374	154.760
43	Loire (Haute-)	556	4.167	32.459	209.260	47.910
44	Loire-Inférieure	12.188	175.655	61 015	508.615	133.169
45	Loiret	5 114	56.480	35.494	273.742	96.368
46	Lot	5.443	51.393	8.789	76.581	6.709
47	Lot-et-Garonne	30.084	279 518	23.172	170.460	25.405
48	Lozère	385	2.698	5.643	51.293	8.030
49	Maine-et-Loire	8.644	104.197	35.160	285.090	177.391
50	Manche	»	»	3.768	26.733	21.848
51	Marne	431	70.830	76.803	619.993	998.913
52	Marne (Haute-)	83	909	23.732	187.484	45.444
53	Mayenne	5	34	3.403	27.113	17.647
54	Meurthe-et-Moselle	74	1.204	63.392	530.751	144.700
55	Meuse	25	408	28.446	230.372	43.484
56	Morbihan	23	391	9.122	80.335	39.275
58	Nièvre	830	7 935	31 280	246.623	60.969

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Mai	Total depuis le début de la campagne	Mois de Mai	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
59	Nord	»	»	65 563	554.003	248.233
60	Oise	»	»	23.852	190.086	51.341
61	Orne	»	»	4.215	31.688	15.777
62	Pas-de-Calais	»	»	30.430	245.337	97.538
63	Puy-de-Dôme	6.565	57.722	53.323	437.502	73 626
64	Pyrénées (Basses-)	5.851	48.755	42.419	329.505	58.279
65	Pyrénées (Hautes-)	814	7.094	16.179	418 8[illegible]9	17.302
66	Pyrénées-Orientales	135.436	2.413.024	36.955	399.402	105 644
69	Rhône	45.453	303.297	148.366	1.483.018	344 900
70	Saône (Haute-)	34	394	37.436	303 957	66 426
71	Saône-et-Loire	32.231	3 9 493	57.182	461 476	191.662
72	Sarthe	160	1.832	6.717	56 937	23 970
73	Savoie	7.248	74.836	22.221	182.424	88.291
74	Savoie (Haute-)	1.037	26.432	18.119	151.785	43.202
75	Direction de la Seine	»	»	490 664	4.007.020	1.423 255
	Direction des droits d'entrée	»	»	236.379	2.005.284	714 000
76	Seine-Inférieure	»	»	56.955	448.437	208.605
77	Seine-et-Marne	15	123	37 154	288.000	88 652
78	Seine-et-Oise	14	121	82.574	647.113	184.227
79	Sèvre (Deux-)	894	9 747	49.385	158.199	30 504
80	Somme	»	»	48.827	152.350	42.139
81	Tarn	85.495	336.489	28.511	321.601	44 519
82	Tarn-et-Garonne	11.241	141 312	9 601	75.687	9 077
83	Var	113.727	1.195.442	42 640	337.367	92 917
84	Vaucluse	52.029	508.797	43.805	402.062	54.486
85	Vendée	14.223	92 762	16.461	117.802	27.797
86	Vienne	5.799	56 624	17.830	141.856	25 548
87	Vienne (Haute-)	24	252	38.580	310.410	56.877
88	Vosges	18	98	44 770	361.247	408.182
89	Yonne	1.823	21.741	20.997	153.400	60 433
	Total pour la France.	2.347.288	26.928.120	3.487.925	28.442.624	10 603.925
	Moselle	86	3.183	19.792	167.063	72 098
	Bas-Rhin	1.746	51.769	17 904	170.699	120.124
	Haut-Rhin	2.333	100.630	30.761	304.703	122.324
	Totaux pour l'Alsace et Lorraine	4.165	155.582	68.457	642.465	314.546
	Algérie					
	Alger	226.942	3.267.870	23.496	189.900	223.086
	Constantine	83.826	914.949	11.383	104.503	23.127
	Oran	83.826	2.390.085	23.141	153.517	293 714
	Total pour l'Algérie	394.224	6.572.904	58.020	447.920	544.927

LA VITICULTURE FRANÇAISE

ET

LA PRODUCTION DES VINS MOUSSEUX

PAR MÉTHODE CHAMPENOISE (1)

Rendre un vin mousseux constitue le but d'une industrie qui s'est généralisée très rapidement ces dernières années en France et à l'Etranger.

Parmi les diverses méthodes et procédés employés, la *méthode champenoise*

(1) Rapport présenté au nom du Syndicat de défense des vins de Vouvray au Congrès National des Viticulteurs de France, à Colmar.

qui n'est autre chose que la fermentation directe en bouteilles, a été reconnue la meilleure. (Exposé du Commissaire du Gouvernement à la Séance du Sénat du 12 juillet 1927), mais si cette méthode permet d'obtenir des mousseux de choix, elle est par contre aussi la plus coûteuse, elle n'utilise que des vins bien constitués.

Le procédé des *vases clos* ou de cuves closes, qui emploie la fermentation alcoolique en grands récipients, se caractérise par la rapidité de ses résultats et par la possibilité d'utiliser les vins les plus faibles et par conséquent les moins bien constitués. (*Off.* du 13 juillet 1927, page 932).

La Gazéification, procédé simpliste et peu sûr, est désormais sans intérêt. On ne l'emploie presque plus.

La production des vins mousseux français par méthode champenoise favorise seule les industries solidaires : verreries, raffineries de sucre, fabriques de caisses, de paillons, de bouchons, étains, imprimeries, transports.

La consommation des vins mousseux a crû depuis dix ans dans de très grandes proportions aussi bien en France qu'à l'étranger ; on peut envisager des chiffres considérables. Elle est en ce moment dans le monde, d'environ 120.000.000 de bouteilles, et il n'est pas exagéré d'envisager que cette consommation peut être doublée. Si on considère que la Champagne viticole ne peut permettre bon an mal an de fournir que 25.000.000 de bouteilles, il y a donc pour l'ensemble du vignoble français du côté de la préparation des vins mousseux un débouché d'un avenir considérable.

La production en France, sans tenir compte des caves de Champagne et des caves de vins mousseux situées dans la Champagne délimitée, berceau de la méthode champenoise, compte plus de 120 maisons importantes réparties dans 20 départements.

A l'Etranger, ces entreprises se multiplient. La méthode champenoise et surtout le procédé des vases clos sont utilisés. Les Sociétés internationales ont créé des succursales dans plusieurs pays consommateurs. A l'abri des droits de douane de plus en plus élevés, en l'absence de toute classification et de tout contrôle concernant l'origine, la méthode de production ou le procédé de fabrication ; favorisés par les tarifs élevés des transports et grâce à leur situation internationale, ces Sociétés livrent sous des étiquettes et des noms français des vins étrangers rendus le plus souvent mousseux par le procédé des vases clos.

Les Traités de Commerce en vigueur accroissent encore les difficultés d'exportation des vins mousseux français.

Les droits de douane sont partout excessifs, ils ne font pas de distinction entre les vins de méthode champenoise ou les produits des vases clos.

Dans certains pays, non seulement ces droits sont plus élevés pour les vins mousseux que pour les champagnes, mais par une contradiction qui ne s'explique que trop facilement, les vins mousseux des grandes régions viticoles délimitées, Bordeaux, Bourgogne, sont frappés de droits deux fois supérieurs à ceux des vins mousseux sans origine. (1)

Des droits de douane préférentiels sont consentis aux vins français destinés à être rendus mousseux à l'étranger.

---

(1) Les droits d'entrée en Italie sont en ce moment de :

50 lires	pour les	Champagnes
60	—	Vouvray
100	—	Mousseux sans origine
et 200	—	Bordeaux et Bourgogne

La loi de juillet 1927 sur les appellations d'origine a enfin donné à l'ensemble des vins mousseux français *le statut nécessaire à leur défense*, sous la forme d'une classification qui tient heureusement compte de l'origine et de la méthode ou du procédé employé, et qui donne satisfaction au champagne et aux vins mousseux de méthode champenoise, des diverses régions viticoles de France.

Reste à obtenir les garanties de contrôle et de sanctions indispensables. Le projet de règlement d'administration publique, actuellement à l'étude ne donne aucune garantie, et, paraît-il ne peut en donner aucune. Ce sera donc l'objet de *dispositions complémentaires* à la loi de juillet 1927 qu'il y aura lieu de soumettre au plus tôt au vote du parlement.

La situation se résume comme suit :

Débouché possible considérable pour les vins mousseux français qui se prêtent mieux que tous autres à la méthode champenoise.

Obstacles à vaincre. — Confusion provenant de l'absence de discrimination pratique entre les vins mousseux de méthode champenoise et les vins mousseux des autres procédés.

Absence de garantie et de contrôle en France
Absence de classification et de contrôle à l'étranger
Traités de commerce défavorables
Droits de douane trop élevés
Tarifs des transports excessifs.

Or la Viticulture Française a un intérêt, sinon vital, du moins considérable, à s'assurer ce débouché :

1° — Parce qu'il s'agit de l'écoulement de ces vins de bonne qualité d'un prix déjà supérieur, toujours plus longs à se vendre.

2° — Parce que certains de ces vins de prix qui manquent des qualités requises pour s'exporter facilement peuvent parfaitement s'exporter une fois rendus mousseux par la méthode champenoise.

3° — Parce qu'en période de mévente, une très grosse quantité de ces mêmes vins peuvent être ainsi transformés et attendre sans perte le moment propice à leur vente.

4° — Parce que la diffusion du nom Français assuré de la sorte par l'exportation des vins mousseux de qualité dus à la méthode champenoise est seule favorable à l'économie nationale,

5° — Parce que, loin de concurrencer le champagne, les vins mousseux français de méthode champenoise, doivent contribuer à rappeler à l'étranger que c'est une province de France, la Champagne, qui fut le berceau des vins mousseux.

Les vins mousseux français de méthode champenoise seconderont d'autant mieux la vente du champagne (ce vin mousseux par excellence) qu'ils figureront plus nombreux sur le marché mondial, où le nombre croissant des marques étrangères (seckt, spumante, Espumozo, etc...) ne tendent à rien moins qu'à submerger un jour jusqu'au nom de Champagne.

En conséquence, le rapporteur soumet à l'Assemblée, le vœu suivant proposé par le Syndicat de défense des vins de Vouvray et adopté déjà par la commission des grands vins.

« Considérant les nombreux points communs que présente la défense des vins de Champagne et des vins rendus mousseux par la méthode champe-

noise, l'intérêt que présente pour l'augmentation de la consommation des vins la production des vins mousseux de méthode champenoise, décide d'apporter aux producteurs des vins mousseux de méthode champenoise son appui pour :

1°) la mise au point de leur statut en France,

2°) pour la défense de leurs intérêts à l'étranger,

Ce vœu est adopté à l'unanimité.

VAVASSEUR.

EN CONSTANTINE

LES MILIEUX VITICOLES. — LE MILIEU PHYSIQUE (1)

Le Milieu géologique

Nous n'avons parlé que du climat, car c'est le climat, en particulier le régime pluviométrique, qui conditionne toute la production algérienne.

Comme en France du reste, la vigne est à peu près indifférente au sol. Elle ne redoute pas l'excès de calcaire dans les milieux où s'est étendue sa culture et qui appartiennent généralement :

au gneiss sur les côtes maritimes de Philippeville et Bône ;

à l'éocène supérieur siliceux (flysch) sur les coteaux de Djidjelli, d'El-Kseur, de St-Paul à El-Arrouch et Gastu ;

au Sahélien et aux alluvions dans les Sahels de Djidjelli et Bône.

Seuls sont installés sur les étages marno-calcaires du crétacé supérieur, certains vignobles de Bougie et Souk-Ahras, mais la rareté des pluies d'été y empêche les manifestations chlorotiques.

LE MILIEU ECONOMIQUE

Un Constantinois nous avait dit du haut de son rocher : « Voyez notre vignoble littoral C'est le premier du monde. »

— A quel titre ?

— Pour la production à l'hectare.

— C'est possible. Mais permettez-moi de supposer *a priori* que cela peut provenir surtout de ce que l'on n'a introduit la vigne que dans le milieu foncier et climatique le mieux adapté.

Il en serait autrement si les « fellahs » buvaient du vin et cultivaient la vigne depuis des siècles et partout, parce qu'ils résident partout.

Si la viticulture en France n'était faite que pour l'exportation, elle se restreindrait à de rares vallées méridionales et d'étroites côtes de la Loire au Rhin.

Il en est de même de la statistique comparée des rendements en blé pour la France qui mange du pain et pour l'Allemagne Kartofellique.

... Les statistiques donnent raison à notre interlocuteur et la « visite des lieux » a confirmé notre hypothèse.

Les chiffres d'abord

La province de Constantine soigne 15.000 hectares de vigne produisant 1.200.000 hectolitres de vin, soit 80 hectolitres à l'hectare ; cette moyenne n'est atteinte par aucun département français.

---

(1) Voir page 596.

Mais la superficie plantée en vigne n'excède pas deux pour mille de son territoire non Saharien.

Avec ses 200.000 hectares, l'Algérie produit quelque dix millions d'hectolitres, soit 50 à l'hectare.

La France continentale récolte en moyenne 60 millions d'hectolitres sur un million et demi d'hectares, soit 40 hectolitres à l'hectare.

Et nous observons que la superficie viticole diminue en France et augmente en Algérie, c'est-à-dire va vers des milieux plus favorables à la production.

Cette interprétation est encore corroborée par le fait que les rendements moyens quinquennaux augmentent en France.

Mais ils ne diminuent pas et ne diminueront pas en Algérie, car on s'arrêtera de planter quand le milieu cessera d'être favorable.

L'observation ensuite

Pour l'instant, on plante. A Philippeville, on arrache même des orangeraies irriguées pour les remplacer par de la vigne. Il faut avoir du courage !

D'autres préfèrent, de Saint-Charles et Jemmapes, intercaler des rangées de vigne dans les orangeraies — qualifiées d'orangeries dans ce pays.

On plante également de la vigne là où on aurait fait des pêches et des primeurs avant la guerre, cela par suite de la rareté des bateaux, du ralentissement des services de transport et de leur prix élevé.

Sur un lot de pêches vendu 200 francs aux Halles de Paris, le producteur a reçu 40 francs et encore parce que les pêches étaient arrivées en bon état !

Le vin peut mieux attendre que les pêches ou le raisin.

Ceci nous amène à parler de la lutte entre les productions agricoles anciennes ou possibles.

La place de la vigne

Les productions anciennes, c'étaient les terrains de parcours, les forêts de chênes-liège et les oliviers.

La vigne n'y a guère touché qu'au pied des coteaux ; elle a diminué la production de foin, mais ce n'est guère elle qui est responsable du dépérissement des troupeaux qui ne peuvent plus venir estiver dans le Tell après avoir hiverné dans le Sud.

Du reste, elle occupe de trop petites étendues dont certaines étaient déjà consacrées autrefois aux céréales, oliviers et aux cultures « vivrières » comme les fèves.

Les troupeaux nomades sont bannis avec raison par les conservateurs forestiers et les céréaliculteurs qui contrôlent des superficies centuples au moins.

C'est grâce à la protection des arbres, si distants encore en forêts algériennes, et au labour que la population peut vivre plus nombreuse et plus « confortable » que jadis.

La vache a tendance à remplacer une partie des moutons. Mais le climat viticole n'est pas le sien. Elle y est atteinte de piroplamose et vit mieux — qui l'eût crû ? en climat plus sec.

En terres irrigables, la vigne refoule provisoirement les cultures d'agrumes et parfois les primeurs comme la pomme de terre, de transport onéreux.

Mais elle n'est pas ennemie autant qu'en France de bordures d'arbres formant des rideaux — brise-vents et pompant l'eau des fonds trop humides.

La vallée du tremble (Saf-saf) en particulier encadre ses vignobles d'ormes, d'acacias variés, d'eucalyptus, de peupliers blancs, de casuarinas à longues aiguilles, et les pins d'Alep y rejoignent ceux des forêts.

Les fleurs ne manquent pas non plus, puisque le glaïeul est une mauvaise herbe que les charrues interceps n'arrivent pas à détruire !

L'olivier disséminé jadis, est condensé aujourd'hui en vergers mieux tenus, mais plus rares qu'on ne le croit en France d'où certains touristes s'apprêtent à voyager dans des allées de palmiers, d'oliviers et d'orangers !

Or la vigne n'introduit le palmier que dans le parc de quelques ares précédant la maison !

Les nouvelles cultures

C'est toujours la recherche d'une humidité suffisante soit dans l'air, soit dans le sol qui ramène à la zone viticole, les plantations de coton ou de tabac.

Durant la guerre, le commissariat de la production agricole de l'Afrique du Nord a fait dresser une carte des régions convenant au coton. Pour Constantine, elle coïncide juste avec les basses vallées de l'Oued-Souenmam aboutissant à Bougie, de l'Oued-Saf-Saf aboutissant à Philippeville et de l'Oued-Seybouse aboutissant à Bône.

Des essais ont été tentés sur un millier d'hectares vers El-Kseur, Gastonville, Robertville, El-Arrouch, Randon, l'Oued-Seba.

Mais en 1926, les récoltes ont été minimes et les prix ont baissé.

Il arrive aussi que les indigènes préfèrent cultiver le tabac — ce qui n'a pas empêché la nicotine de manquer contre le puceron du cotonnier.

Le cotonnier ne paraît donc pas dangereux pour la vigne ; tout au plus contribuera-t-il à atténuer les crises de surproduction, étant cultivé au voisinage de celle-ci ou dans les intervalles des jeunes vignes à grand espacement.

On compte surtout sur les dessèchements comme celui du lac Fetzara pour lui donner de l'extension.

« Le viticulteur qui cultive accessoirement le coton, dit le Tunisien de Goër, est relativement avantagé si sa récolte est hâtive, car il recrute en général sans trop de difficultés les équipes de vendangeurs qui, pour une part, comptent sur le raisin pour se nourrir... Chaque jour, il pourra détacher du vignoble quelques ouvriers qu'il emploiera aux premières cueillettes de coton, et, la vendange terminée, il lui sera possible de conserver tout le personnel qu'il a sous la main en relevant simplement un peu les salaires », car il ne peut manger le coton.

Si la vendange est tardive, il faut laisser le coton : un homme récoltait en 1925, 7 quintaux de raisins valant 350 francs et ne ramassait que 10 kilogs de coton brut valant 80 francs......

— Le tabac se cultive de plus en plus en métayage ou chez l'arabe propriétaire, dont certains repiquent des hectares, étendues inconnues en France.

Il ne concurrence donc guère la vigne, réservée à l'Européen, si ce n'est en raréfiant la main-d'œuvre à certaines époques.

— En 1925, on établissait ainsi le devis de cultures irriguées pour un hectare :

Cotonnier. — Avances : 1.800 à 2.800 francs durant un an. Bénéfice net : 3.000 à 10.000 francs.

Vigne. — Avances : 7.000 francs durant 3 ans. Bénéfice net : 4.000 francs.

Tabac. — Avances : 3.200 francs durant 6 mois. Bénéfice net : 2.700 francs.

En fait, ce dernier chiffre est bien plus grand pour l'indigène. Et il faut avoir vu accroupis fin avril la longue théorie des emprunteurs à la Tabacoop de Bône pour juger de l'intérêt que présente cette culture pour eux ; depuis surtout que le tri des feuilles a permis de classer partie en tabac d'Orient de valeur double.

LE MILIEU SOCIAL

La culture de la vigne ayant été importée, il est naturel que le milieu viticole soit différent en Constantine de ce qu'il est dans les provinces des bassins de la Loire, de la Garonne ou du Rhône.

En proportion, la superficie en vigne est quinze fois plus forte en France. Sur un million et demi de viticulteurs, 700 seulement (pas 700.000 !) y exploitent plus de 50 hectares. La proportion est infime : de l'ordre de un sur deux mille.

En Constantine, sur 900 déclarants de récolte en 1926, 70 possèdent plus de 50 hectares, soit un sur huit, admettons un sur dix pour tenir compte des petits vignerons non déclarants.

Même, si on ne prend que les quatre départements, Aude, Hérault, Gard, Pyrénées-Orientales, où l'on compte près de 90.000 viticulteurs, il ne s'en trouve que 650 à peine, soit un sur cent cinquante environ, exploitant plus de 50 hectares.

Le régime viticole Constantinois est donc celui de la grande propriété.

*
* *

Cela engendre un état de choses connu.

Lorsqu'on se trouve dans une Société agricole à Constantine, on entend la critique des ouvriers indigènes.

Quand on se trouve au milieu de grands agriculteurs de France, on entend la critique des ouvriers exogènes, puisque toute la main-d'œuvre française rurale cherche à s'intéresser en famille, à moins qu'elle n'exerce un commerce ou une autre branche non agricole.

On se plaint en particulier que l'indigène soit voleur. Des postes-vigies armés sont placés au milieu des vignes durant la vendange.

Mais cela existe chez les Beni-Burgondes du Ras-El-Ayoun : Seine et Saône où des gardes sont assermentés spécialement au moment des récoltes !

Seulement la plupart des voleurs étant eux-mêmes propriétaires dans notre antique bled, il y a moins d'excuses.

Le meilleur moyen d'atténuer cet état de choses serait de développer la culture familiale de la vigne chez les fellahs. Mais ils y sont réfractaires.

Et les colons aussi, car ils ont peur que la cave du Kabyle ne devienne par trop coopérative !

C'est une raison de ce genre pour laquelle on cultive moins le tabac en grande culture et pour laquelle on propose le coton, l'indigène ne le cultivant pas encore.

Evidemment les burnous exagèrent la capacité de recel et l'un des instruments les plus employés par le colon, même résidant à sa ferme, est un trousseau de clefs...

Mais arrivant avec une équipe de battage en Beauce, n'avons-nous pas vu fermer même le poulailler !

Espérons que tout cela se guérira peu à peu, moins lentement que l'assimilation réciproque des européens et des indigènes que nous n'avons pas à envisager ici.

Mais la juxtaposition semble être trop la règle et le mélange l'exception à cause du régime matrimonial musulman. En avril 1927, une femme arabe de la haute société a paru sans voiles dans une réunion à Tunis, suivant l'exemple de ses consœurs turcs.

Si elle est imitée, le plus grand pas sera fait vers le progrès... et la police des vignes pourra se faire un jour sans fusil.

* * *

Le développement de la petite viticulture, la plantation de quelques hectares par le personnel des grands domaines vivant à l'émancipation pourra se faire aussi grâce aux caves coopératives de Bône, Duzerville, Randon, Morris, le Tarf-Mondovi, Duquesne, Strasbourg, Saint-Charles et leurs imitatrices.

Cette crainte du petit par le gros est certainement exagérée. Faisant visiter leur vignoble, les gros propriétaires du Midi de la France arrêtent souvent l'étranger devant une vigne un peu mieux tenue que les autres : — Rien d'étonnant disent-ils, « c'est la vigne de mon chef de culture ».

Et ils sourient, heureux au fond d'avoir un collaborateur de talent, qui sache faire fructifier la vigne et qui s'attache au pays, même s'il prend un peu au gros budget ce que celui-ci ne lui accorde pas bénévolement !

Trop de petits colons découragés par quelques années de sécheresse ou de mévente deviennent fonctionnaires. L'avenir de la colonisation, et peut-être de la civilisation, réside au contraire dans la multiplication des familles exploitantes.

* * *

L'Arabe possède partout une qualité assez rare chez les ouvriers européens, c'est qu'il ne consomme pas d'alcool... mais il se porte un peu trop sur le thé, dit-on.

Son aliment est simple et basé sur les féculents.

Il est seulement pas trop méconnaisseur des arbres — et des arbustes comme la vigne.

Toutefois, comme il aime beaucoup les fruits — il y risque parfois des coups de fusil — il s'embauche volontiers pour la vendange. La femme et les enfants du vigneron n'ont pas à s'en occuper, alors que la famille constitue le noyau des équipes en France.

Un ingénieur occupant des terrassiers nous disait que si on exprimait le rendement du travail suivant les calories consommées et la dépense par tête au lieu de le rapporter à la journée d'homme, les Kabyles étaient en réalité d'économiques utilisateurs de l'aliment, du vêtement et du mobilier.

Ils ne connaissent pas le Dimanche et arrivent à travailler même pendant la période du Ramadan où ils ne mangent et ne boivent que la nuit.

Par contre, ils ont des absences subites et inexpliquées comme les journaliers français qui « font le Lundi » en toute période de la semaine.

Nous avons assisté aux sulfatages. Le travail marchait normalement.

Pour la taille, il faut naturellement dresser les ouvriers en les prenant jeunes.

Pour le labour, on attelle généralement deux bêtes et l'attelage est conduit en main.

Pourtant sur les hauts plateaux, nous avons vu quantité d'attelages à six bêtes, labourer avec un seul homme, mais ce n'était pas dans les vignes.

A signaler de ce côté que Constantine construit très peu de machines malgré ses besoins. Les pulvérisateurs à traction rencontrés venaient presque tous de la vallée de la Saône.

Semblent se développer plutôt les charrues à cinq socs labourant ou binant tout l'intervalle (deux mètres en général) en chaussant ou déchaussant.

*
* *

Les fermentations sont capricieuses à cause de l'absence de fraîcheurs durant les nuits d'août.

Les bons vinificateurs ne manquent plus grâce à l'Institut agronomique de Paris et aux Ecoles Nationales de Montpellier et Maison-Carrée.

En Constantine, l'Ecole d'Agriculture renferme près de Philippeville des vignes en côte et des vignes irriguées, une collection ampélographique et un muscat spécial.

Chez les colons, on semble adopter les stagiaires avec plus de facilité qu'en France C'est un bienfait dont chacun profite.

Il semblerait que la largeur des horizons devrait tenter des jeunes rurales de la Métropole. En fait, nous avons rencontré plutôt des Parisiennes ou des filles de fonctionnaires consentant à partager l'existence évidemment un peu sèche des chefs d'exploitation.

*
* *

Pour l'instant, le vignoble Constantinois n'apparaît sur le littoral que comme forme de « têtes de pont ».

Mais le corps d'occupation de ces régions représente, d'après Brisset, les deux tiers de la population *rurale* européenne.

Il provoque même l'appel d'indigènes laborieux engendrant une saine émulation

Il donne aux terres une valenr, décuple de ce qu'elle serait sans la vigne.

Pierre LARUE,
Docteur de l'Université,
Ingénieur agronome.

Gurgy-sur-Yonne, 1928

LA DÉFENSE DU VIGNOBLE CONTRE LE MILDIOU
EN AVEYRON

Nombreux sont les viticulteurs à proclamer la nécessité d'améliorer les traitements contre le mildiou, afin d'obtenir plus d'efficacité et aussi plus de régularité dans la défense du vignoble.

Cette nécessité se fait sentir en Aveyron, peut-être plus que partout ailleurs, parce que les traitements ont peu changé depuis l'époque déjà lointaine où Millardet découvrit les propriétés du cuivre et le préconisa. Nous pensons qu'il est possible d'y répondre en continuant d'accorder au cuivre la

confiance qu'il n'a pas cessé de mériter, mais en améliorant la technique des traitements.

Et d'abord, en complétant les traitements aux bouillies qui se sont montrés incapables d'assurer la préservation complète du vignoble par des applications de poudres cupriques.

Cette incapacité découle des défauts bien connus des traitements liquides. Le plus grave de ces défauts est la très inégale répartition des gouttelettes de bouillie sur les feuilles et surtout les vides laissés entre ces gouttelettes.

Un autre défaut des bouillies et des plus graves est que les feuilles formant écran, la pulvérisation touche difficilement les grappes.

Les viticulteurs aveyronnais ont très nettement constaté, lors de la dernière campagne, l'insuffisance des bouillies. Beaucoup ne réussirent pas à protéger la vigne avec 10 sulfatages ; par contre, ceux qui poudrèrent sauvèrent complètement leur récolte, ce qui est une nouvelle preuve que les poudres sont très efficaces, souvent plus efficaces que les bouillies.

Dans une étude récente, MM. Moreau et Vinet, du Centre d'expérimentation viticole de l'Office régional de l'Ouest, écrivaient :

« Nous pensons qu'à partir de juillet et d'août les poudres cupriques que l'on regarde d'ordinaire comme formant la base d'un traitement complémentaire constituent le traitement principal ».

« Lorsque le Rot-Brun sévit, c'est aux poudres cupriques qu'il faut faire appel, le rôle des bouillies se bornant alors à défendre le feuillage. Il ne faut pas hésiter à les employer par la rosée ou par temps de brouillard, même sous une pluie fine ».

Quelles poudres faut-il employer ?

Des viticulteurs utilisent les stéatites cupriques ou talcs cupriques à 5, 6, 10 o/o de sulfate de cuivre et 90 à 95 o/o de matière inerte, servant seulement de véhicule pour le cuivre. Nous préférons après essais comparatifs une catégorie de poudres que l'on commence à employer en Aveyron et dont on est très satisfait : les soufres cupriques mouillables :

Voici les raisons de cette préférence :

1° Ils sont aussi fins que les meilleures stéatites ;
2° Ils sont plus adhérents que toutes les autres poudres ;
3° Ils permettent de traiter à la fois, l'oïdium et le mildiou et de réaliser ainsi une économie de main-d'œuvre très appréciable ;
4° Ils sont très efficaces.

Il est essentiel que le soufre de ces composés soit mouillable. En effet, le soufre ordinaire possède l'inconvénient de flotter sur l'eau de pluie ou de rosée et d'entraîner mécaniquement avec lui sur le sol les grains de sulfate de cuivre qui lui sont mélangés. Si le soufre a été rendu préalablement mouillable, le mélange adhère aux organes de la vigne et n'est pas facilement entraîné. Il joue alors entièrement le rôle protecteur qui lui est dévolu.

Nous avons installé en Aveyron, pendant les campagnes 1925, 1926 et 1927, 45 essais de soufre sulfaté mouillable dosant 1, 5 o/o de cuivre métal. La grande majorité de ces essais (9 sur 10) ont consacré la haute valeur défensive de ce composé.

En 1925 et 1926, années de faibles invasions, le soufre cuprique compléta et même se substitua partiellement aux traitements liquides. Chez la plupart des expérimentateurs la récolte des parcelles poudrées se montra nettement supérieure à celle des parcelles témoins. Voici, prise au hasard

parmi les conclusions des expérimentateurs, celle de M. Seguy, à Asprières :

« J'ai fait un poudrage en mai et un en juillet, intercalés entre les sulfatages ; la parcelle témoin s'est montrée en juin atteinte de mildiou, tandis que la parcelle traitée a conservée ses feuilles vertes et intactes jusqu'à la maturité. Dans cette parcelle, les grappes étaient beaucoup plus belles et le rendement meilleur ».

En 1927, le mildiou a manifesté une virulence exceptionnelle. Ses invasions à peu près ininterrompues ont détruit en Aveyron plus de la moitié des espérances fondées sur une végétation et une fécondation très prometteuses.

Contre le mildiou de la grappe, le soufre cuprique mouillable a donné de très bons résultats, les expérimentateurs ont été unanimes à louer son efficacité et nous avons pu vérifier l'entière justesse de leurs observations.

Chez M. Bédène, au Mas de l'Hort, le mildiou a fait de grands ravages dans la parcelle témoin, tandis qu'on n'a constaté que des atteintes bénignes dans les parcelles poudrées. Il en a été de même chez M. Rolland à Nauviale, qui a conclu de ces essais :

« Le soufre cuprique mouillable complète admirablement les traitements liquides. Il préserve merveilleusement les grappes contre le mildiou et l'oïdium et possède de ce fait une supériorité incontestable sur les poudres ordinaires ».

Nous avons mis en garde les viticulteurs aveyronnais que les excellents résultats constatés lors de la dernière campagne ont enthousiasmés, contre une tendance que nous avons constatée chez quelques-uns d'entre eux, tendance visant à substituer complètement ou presque les poudres aux bouillies. Ce serait commettre une faute lourde de conséquences que d'agir ainsi. Il faut suivre, en cette matière, comme en beaucoups d'autres d'ailleurs, les conseils que M. Ravaz a donnés dans ses « Recherches sur le mildiou », conseils que nous jugeons utile de répéter ici :

« Ce succès — des poudres — je ne veux pas l'exploiter pour établir qu'il convient désormais de substituer les poudres aux bouillies ; ces dernières ont une adhérence aux organes à défendre que les premières ne peuvent avoir. Mais les poudres s'emploient plus économiquement et plus facilement ».

« Ce que nous pouvons demander aux poudrages, c'est de venir s'intercaler aux sulfatages donnés dans la période de grande croissance de la vigne, c'est-à-dire un peu avant, pendant et un peu après la floraison ».

Dans ces conditions la défense du vignoble nous semble devoir être organisée en Aveyron de la manière suivante : les bouillies serviront à protéger le feuillage pendant toute la durée de la végétation à partir du 15 mai ; le soufre cuprique mouillable complètera la protection des feuilles et assurera celle des grappes dès le début de la floraison.

Les poudrages seront ainsi échelonnés :

Le premier avant la floraison, le second au moment de la floraison et les suivants alterneront avec les sulfatages de la fin juin à la fin juillet et même en août, si comme en 1927, les conditions climatériques demeurent favorables au mildiou.

L. CAMBONIE,
Professeur d'agriculture.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Institut Agricole de l'Université de Toulouse. — Les épreuves d'admission à l'Institut agricole de l'Université de Toulouse auront lieu les 12 et 13 juillet à la Faculté des sciences.

Adresser les demandes d'inscriptions accompagnées de l'extrait de naissance au Directeur avant le 10 juillet.

Le programme et les conditions d'admission sont envoyés à toute personne qui en fera la demande au Directeur de l'Institut agricole à la Faculté des sciences.

Les bacheliers sont admis sans examen.

Une session a lieu également du 20 au 30 octobre.

Ecole d'Agriculture, de Viticulture et d'horticulture de Blanquefort-Bordeaux. — L'examen d'admission et le concours pour l'attribution des bourses à l'Ecole d'agriculture de Blanquefort (Gironde) auront lieu le jeudi 26 juillet 1928 à la Préfecture de la Gironde.

Les candidats doivent avoir treize ans au moins et dix-huit ans au plus dans l'année de leur admission.

Le programme et tous renseignements complémentaires sont adressés gratuitement sur demande par le Directeur de l'Ecole.

CHEMINS DE FER DE PARIS A LYON A LA MÉDITERRANÉE

Cartes d'Excursions à prix réduits

Désirez-vous visiter le Dauphiné, la Savoie, le Jura, l'Auvergne ou les Cévennes ? Demandez entre le 1er juin et le 30 septembre seulement des cartes d'excursions à prix réduits.

Valables 15 ou 30 jours, ces cartes permettent d'atteindre la région choisie, d'y circuler librement dans un périmètre déterminé et de revenir ensuite au point de départ.

Lorsque plusieurs cartes d'excursions de même parcours et durée sont souscrites en même temps pour les membres d'une même famille, il est consenti une réduction de 10 o/o pour la deuxième carte, 20 o/o pour la troisiéme, 30 o/o pour la quatrième, 40 o/o pour la cinquième, 50 o/o pour chacune des cartes suivantes.

La durée de validité des cartes d'excursions peut être prolongée de 15 ou 30 jours, suivant la durée primitive.

Pour tous renseignements complémentaires, notamment sur la délimitation des zones et sur les prix des différentes cartes, demandez le prospectus spécial édité par la Compagnie P.-L.-M.

CHEMINS DE FER DU MIDI

Billets d'aller et retour individuels pour Stations Thermales et Climatiques

Les grands réseaux français reprennent la délivrance, sous certaines conditions de parcours, des billets d'aller et retour individuels, à longue validité (33 jours), à destination des principales stations balnéaires, thermales et climatiques.

Il est rappelé que ces billets comportent une réduction variant de 20 à 30 o/o suivant la classe et la distance.

La période de délivrance est fixée comme suit : du 1er mai au 25 juin et du 20 août au 30 septembre pour les billets à destination des stations thermales et climatiques.

du 1er juin au 30 juin pour les billets à destination des stations balnéaires.

Pour tous renseignements, consulter le tarif G. V. n° 2 ter, 102 ter déposé dans toutes les gares.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — *Du Moniteur Vinicole.* — Pendant la dernière huitaine, les demandes ont été un peu plus nombreuses de la part du commerce, surtout en ce qui concerne les petits degrés, qui sont recherchés. Il en est résulté que, sur place, les cours ont été fermement tenus. Des vins rouges 8 degrés du Midi, ont été payés aux environs de 205 fr., des 9 degrés l'ont été de 215 à 225 fr., des 10 degrés de 235 à 245 fr. Quant aux vins du Minervois 10 à 10 degrés 5, ils ont été traités de 255 à 260 fr. Pour des Algérie rouges 10 à 10 degrés 5 on a payé de 235 à 240 fr., et de 250 à 255 fr. pour des 11 degrés. En vins blancs de cette provenance, des 11 degrés à 11 degrés 5 ont vu les prix de 245 à 250 fr. Des vins blancs du Midi 8 à 8 degrés 5, ont été offerts de 210 à 215 fr. Tous ces prix pour l'hecto nu, et sur gares de Paris.

Les ordres des débitants continuent à être peu importants chacun. Les prix affichés restent les mêmes sur place, assez divers toutefois suivant clientèle et qualités.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle:*

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 11 juin	Cours du 18 juin
8°	265		
8 à 9°			
9 à 10°	à	7°5 à 9 148 à 168	7°5 à 9 148 à 168
11°		8 à 10° 160 à 192	8 à 10° 160 à 192
11 à »	290 fr.	10 à 12° 200 à 230	10 à 12 200 à 230
Costières			
Rosé, Paillet, gris			
Blanc Bourret		Blanc 185 à 220	185 à 220
Blanc Picpoul		Rosé 150 à 185	150 à 185

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 12 juin	Cours du 19 juin
8°	260		
9°		8° à 9° 160 à 180 fr.	8° à 9° 160 à 180 fr.
10°	à		
11°	270 fr.	10° à 11° 190 à 205	10° à 11° 190 à 205
Rosé			
Blanc de blanc			

Sète. — Chambre de Commerce. — Bourse de Sète — Marché du 13 juin 1928.

Vins rouges courant de 8° à 11 degrés, de 175 à 205 fr. l'hecto ; rosé, 9 à 11 degrés »»,«« à »»,«» le d.; blanc, 9 à 11°0 »» à ««,»», nu pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Vins : Algérie rouge, 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, ««,«» à »»,»».

rosé 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 15,75 à 16,50 ; rouge et rosé, 14°5 à 15°, »«,«» à »» fr. l'hecto ; Espagne, rouge 10 à 11°, ««,«« à «« francs ; 11°5 à 12°, «« à «« ; rosé, 15,75 à 16,50 ; supér, 10°, 16,75 à 19 ; 11°5 à 12, à «« ; blanc et rouge 14°5 à 15°, ««« à »»». Suivant degré, qualité et quantité. Nu quai Sète plein fait fûts acheteurs comptant net.

— **Béziers.**

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 8 juin	Cours du 15 juin
8°	250		
9°	à		
10°	270 fr.	8 à 10° 160 à 200 fr.	8° à 10° 160 à 200
11°			
Vins rosés 8°	250 à 260 fr.		19 à 20 fr.
Vins blancs		18 à 19 fr. 00	18 à 19 fr.

Béziers. — Du bureau du Syndicat des vignerons de Béziers-Saint-Pons (C. G. V.) :

Agde, un lot vin blanc 800 hect., 10 deg. 4, 190 fr. l'hecto ; Béziers, un lot vin rosé, 1.000 hect., 8 deg. 5, 170 fr. ; vin rosé, 1.000 hect., 8 deg. 6, 170 fr. ; vin rouge, 700 hect., 7 deg. 5, 155 fr. ; 700 hect., 8 deg. 4, 165 fr. ; Gabian, 800 hect., 9 deg. 2, 180 fr. ; Hérépian, 450 hect., 8 deg. 5, 168 fr. ; Lignan, 650 hect., 8 deg. 4, 168 fr. ; Mauraussan, un lot vin blanc bouret, 200 hect., 10 deg. 3, 184 fr. ; Maureilhan, vin rosé, 2.500 hect., 8 deg. 6, 170 fr. ; Montady, vin rosé, 465 hectos, 8 deg. 7, 173 fr. ; Montblanc, vin rouge, 2.800 hectos, 9 deg. 4, 175 fr. ; Poilhes, 750 hect., 9 deg. 6, 175 fr. ; Portiragnes, 600 hect., 7 deg. 9, 160 fr. ; vin blanc bourret, 600 hect., 9 deg. 9, 175 fr. ; Sérignan, vin rosé, 4.000 hect., 9 deg. 1, 170 fr. ; vin blanc bourret, 1.200 hectos, 9 deg. 8, 170 fr. ; Thézan-lès-Béziers, vin rouge, 900 hectos, 8 deg. 8, 170 fr. ; Vias, 4.100 hectos, 9 deg. 7, 187 fr. ; Villeneuve-lès-Béziers, 950 hect., 9 deg. 5, 180 fr. ; 1.000 hect., 9 deg. 7, 180 fr. ; Coursan (Aude), 470 hect., 8 degrés 4, 168 fr.

Pézenas.— **Cours des vins, semaine du 9 au 16 juin 1928 :**

Récolte 1927. Vins rouges, de 8, à 10°, de 160 à 200 fr. ; bourrets et picpouls, 19,«» à 29 fr. «» ; clairettes, «» à »» fr. ; rosés, 19 fr. «« à 20,««.

Olonzac.— **Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 10 juin 1928 : Vins rouges, de 11 à 12°, de 215 à 230 fr.**

Carcassonne.— Semaine du 9 au 16 juin 1928 :

Récolte 1927. Rouges, 8 à 9°, »»» à ««« fr. ; 9 à 10°, ««« à ««« ; de 8 à 11°, 160 à 215 fr.

Narbonne. — Chambre d'Agriculture de l'Aude. — Commission des cours. — Vins rouge de 9 à 10 degrés, de 20 à 21 francs le degré hectolitre.

Observations. — Demandes et retiraisons plus nombreuses : tendance à la hausse.

Narbonne. — Le Bureau du Syndicat Régional des Vignerons de Narbonne porte à la connaissance de ses adhérents les ventes effectuées au cours de la semaine qui lui ont été communiquées. — Cuxac-d'Aude, un lot vin rouge, 500 hectos, 8 degrés 2, 165 fr. l'hecto ; 135 hectos, 8 degrés 4, 170 fr. ; Tourouzelle, 240 hectos, 9 degrés 9, 197 fr. ; Salles-d'Aude, 195 hectos, 10 degrés 2, 192 fr. ; Villedaigne, 265 hectos, 9 degrés 7, 195 fr. ; Thézan, 1020 hectos, 11 degrés, 220 fr. ; Thézan, 180 hectos, 11 degrés, 220 fr. ; Durban, 270 hectos, 11 degrés 5, 220 fr. ; Durban, 160 hectos, 11 degrés 5, 220 fr. ; Thézan, 1500 hectos, 11 degrés, 220 fr. ; Fleury-d'Aude, divers petits lots, 8 degrés,

160 fr. ; Narbonne, un lot vin rouge, 200 hectos, 9 degrés 7, 185 fr ; 200 hectos, 10 degrés 1, 193 fr.; 400 hectos, 11 degrés 5, 217 fr. ; 500 hectos 9 degrés 8, 186 fr. ; 260 hectos, 8 degrés 3, 170 fr. ; 150 hectos, 9 degrés 1, 180 fr ; 200 hectos, 8 degrés 9, 175 fr. ; Coursan, 260 hectos, 8 degrés 7, 170 fr.

L'hecto nu, suivant degré, qualité, couleur et conditions de retiraison.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — **On cote :**

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 9 juin	Cours du 16 juin
8°	250		
9°		8 à 12°	8 à 12°
10°	à		
11°		160 à 220 fr.	160 à 225 fr.
11 à 12°	275		
12 à 13°			

Perpignan. — Cours des vins communiqués par la chambre d'Agriculture. Vins rouges, de 7 à 11 degrés, de 21 à 19 francs le degré.

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille.** — Cours officiels du marché du mercredi 6 juin. — Région : rouge, 8 à 10 degrés, 160 à 190 fr. l'hecto ; 10 à 12 degrés 190 à 215 fr. l'hecto ; rosé 19 à 19 fr. 50 ; blanc, 19 à 20 fr. le degré

GERS. — **Plaisance-du-Gers.** — Vin rouge de 680 à 685 francs, vin blanc de 600 à 610 francs, le tout le degré, barrique 300 litres.

Lectoure. — Vin rouge de 45 à 48 francs ; vin blanc de 43 à 45 francs, le tout le dégré barrique 228 litres.

LOT-ET-GARONNE. — **Villeneuve-sur-Lot.** — Les cours des vins, pour les quelques ventes qui se font de temps en temps, se tiennent toujours entre 425 et 450 francs, les 225 litres à la propriété, en vins de 8 degrés 5 à 9 degrés 5; pour les 10 degrés, il faut compter de 450 à 475 francs, et les 11 degrés autour de 500 francs. Les vins blancs sont peu demandés.

ALSACE. — Strasbourg. — 13 juin.

	Haut-Rhin	Bas-Rhin
Vins blancs courants :		
Nouveaux	360 à 380	330 à 360
Vieux	»»» à »»»	»»» à »»»
Vins blancs supérieurs :		
Nouveaux	410 à 460	400 à 440
Vieux	»»» à »»»	»»» à »»»
Vins blancs fins :		
Nouveaux	520 à 600	»»» à »»»
Vieux	»»» à »»»	»»» à »»»
Vins rouges :		
Nouveaux	240 à 260	200 à 220

L'hecto nu, gare départ.

Vins blancs fins en bouteilles 17 à 18 fr. suivant qualité, caisses et emballage compris.

ALGÉRIE. — **Alger. — Du 9 juin 1928.**

Vin rouge, 1er choix, 15,00 à 17,50 ; 2e choix, 15,00 à 17,50 ; 3e choix, 15,00 à 17,50 le degré.

Oran. — Du 9 juin 1928 : Ventes effectuées : 2.000 hectos vin rouge courant, le degré, 16 francs ; 1.000 hectos, vin rosé courant, le degré, 15 fr. 50 Nus à la propriété.

ALCOOLS

Béziers. — 3/6 vin 86°, 1075 à 1120 ; eau-de-vie de vin de Béziers 52°, à 780 ; 3/6 marc, 86°, 1030 à 1050 fr.; eau-de-vie de marc, 52°, 625 à 630 fr.

Narbonne. — 3/6 vin 86°, 1075 à 1100 ; 3/6 marc 86°, 1035 à 1050 fr.

Nimes.— 3/6 bon goût, 86°, 1100 à 1110 ; 3/6 marc, 86°, 1070 à 1080 ; eau-de-vie de marc, 640 à 650 fr.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce* — 19 juin 1928.

	juin	juillet	juillet-août
Blé	173 172,75 P.	168-167,25 P.	166-165,75-165,50 P.
Seigle	146 N	146 N	140 N.
Avoine noire.	132 P.	126 P.	122,50-122,75
Avoine......	132 N.	126 N.	122,50 N.

Alger. — 9 juin 1928.

Blé tendre colon 1er choix, 172 à 174 fr.

Blé tendre colon 2e choix, 166 à 168 fr.

Blé dur colon, 173 à 175 fr.

Orge colon, 110 à 111 fr.

Avoine d'Algérie, ««« à ««« fr.

New York. — 15 juin :

	Prix par bush en d. et cts	Prix à l'hectolitre en fr	Prix aux 100 kg. en fr	Hausse p 100 k ou baisse
Bles roux d'hiver.........	1,79 1/8	126.59	168 79	+ 1.76
Juillet...................	....., ./.	......	......	....
Septembre.................	..... ./.	......	......	....
Décembre..................	1,56 1/8	110.34	147.12	— 1 07
Maïs disp.................	113 7/8	92.70	115 88	+ 0.38

Blé dur d'hiver n° 2 nouveau disponible »»» ./· c le bushel (»»» fr. »« les 100 kil.). bigarré durum «« «/» cents («» fr. «»).

DIVERS

Soufre trituré 98-99 o/o, 115 fr.; sublimé pur, 135 fr. les 100 kilos.

Sète. — Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, 130 à 135 fr. ; Sulfate ammoniaque, 20/21, 130 à 135 fr. ; sulfate potasse 48/52, 120 à 130 fr. ; chlorure potassium 48/52, 88 à 95 fr.; sylvinite riche 20/22 30 à 35,00 ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 340 à 350 fr.; sulfate cuivre neige, 345 à 355 fr.; superphosphate minéral 14, 25 à 28 fr. ; sulfate de fer, à 37 fr. 50 logé gare de Sète.

TOURTEAUX

Paris. — Tourteaux de lin petit format disponible 139 fr. Nord; format carré livrable 144 fr. Fécamp ; disponible 143 fr. Dunkerque ; grand format livrable 139 fr. Fécamp ; disponible 137 fr. Tourcoing ; 138 à 144 fr. Seine-Inférieure ; 138 fr. Allier ; tourteaux de maïs 126 fr. Marseille ; 127 fr. Tourcoing ; 117 fr. Modane ; sésame blanc disponible 134 fr. Marseille ; de coprah 135 à 148 fr. Marseille ; de palmiste blanc 110 fr. Marseille ; d'arachide rufisque courant 130 fr. Marseille ; gris-blanc 135 fr. Dunkerque ; blanc extra 149 fr. Dunkerque ; courant 130 fr. disponible ; extra-blanc 142 fr. 50 Bordeaux ; Coromandel 125 fr. 50 Marseille ; tourteaux de son gros 105 fr. Dunkerque.

Montpellier. — Imprimerie Roumégous et Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 10 au samedi 16 juin 1928

	TEMPÉRATURE 1928 maxima	TEMPÉRATURE 1928 minima	TEMPÉRATURE 1927 maxima	TEMPÉRATURE 1927 minima	PLUIE 1928 mill.	PLUIE 1927 mill.
Nantes						
Dimanche .	19	13	21	14	«	«
Lundi	»	9	21	13	3	»
Mardi	17	5	22	15	»	»
Mercredi ..	»	»	23	15	«	5
Jeudi.	19	12	25	16	»	0.5
Vendredi ...	»	»	27	15	«	»
Samedi.....	18	7	18	11	«	19
Total....	1296	704	1519	688	127.9	146.2
Rochefort						
Dimanche ..	18	17	22	14	11	7
Lundi	17	15	19	11	2	«
Mardi	17	14	24	15	»	4
Mercredi	24	17	25	16	2	1
Jeudi......	17	14	28	16	0.2	0.4
Vendredi ..	»	«	25	16	»	»
Samedi.....	16	12	19	16	«	11
Total...	1175	954	1584	866	278.2	281.4
Clermont-Ferrand						
Dimanche ..	26	12	17	14	»	2
Lundi	17	9	17	15	3	11
Mardi	20	5	21	16	4	»
Mercredi....	25	16	24	17	2	1
Jeudi	23	11	22	19	»	0.3
Vendredi ...	»	»	27	20	»	»
Samedi.....	18	9	23	15	»	4
Total...	1421	673	1510	747	179.6	174.2
Bordeaux						
Dimanche. .	23	13	»	12	15	»
Lundi	22	15	19	16	»	7.2
Mardi ...	20	7	23	16	»	5
Mercredi...	29	15	25	15	0.2	4
Jeudi.	20	11	25	15	»	»
Vendredi ...	»	«	22	16	»	«
Samedi	20	7	22	10	»	5
Total...	1520	804	1403	805	284.2	185.5
Toulouse						
Dimanche .	26	16	»	13	«	5
Lundi	»	9	23	11	2	»
Mardi	22	9	25	17	«	»
Mercredi ...	27	16	24	14	»	2
Jeudi......	24	14	20	16	»	6
Vendredi ..	»	»	22	16	»	»
Samedi .. .	20	10	26	12	«	16
Total. ..	1434	777	1804	813	200.3	[illegible]19.5
Perpignan						
Dimanche...	31	»	27	14	»	13
Lundi......	23	15	25	14	2	5
Mardi......	21	14	30	16	1	»
Mercredi....	25	15	25	16	«	»
Jeudi	25	16	28	19	»	»
Vendredi...	«	«	29	17	»	»
Samedi	22	15	27	11	»	5
Total	1590	949	1784	1058	115	137.[illegible]

	TEMPÉRATURE 1928 maxima	TEMPÉRATURE 1928 minima	TEMPÉRATURE 1927 maxima	TEMPÉRATURE 1927 minima	PLUIE 1928 mill.	PLUIE 1927 mill.
Mourmelon						
Dimanche .	22	13	21	12	14	5
Lundi	19	10	22	13	1	0 5
Mardi	18	6	21	11	«	«
Mercredi ..	26	18	25	13	2	0.5
Jeudi.	22	11	25	15	2	»
Vendredi ...	26	18	29	19	2	»
Samedi.....	15	4	27	9	»	1
Total....	1390	648	1626	623	210.2	142.2
Besançon						
Dimanche ..	27	15	21	9	«	2
Lundi	18	12	20	10	«	»
Mardi	20	6	25	10	2	«
Mercredi	28	15	27	15	»	1
Jeudi......	28	15	26	16	»	«
Vendredi ..	»	«	31	19	»	»
Samedi.....	18	5	28	12	«	27
Total...	1322	591	1526	605	16.9	135
Lyon						
Dimanche ..	21	20	23	14	»	29
Lundi	22	10	20	15	23	4
Mardi	21	8	24	12	»	«
Mercredi....	29	18	26	16	»	»
Jeudi	29	18	26	16	»	«
Vendredi ...	»	»	31	17	»	«
Samedi.....	20	8	29	13	0.1	11
Total...	1517	780	1796	757	205.4	137.
Marseille						
Dimanche. .	26	16	»	14	«	»
Lundi	27	12	26	13	3	»
Mardi ...	25	14	29	17	«	«
Mercredi...	29	14	30	15	«	»
Jeudi.	26	14	34	18	»	»
Vendredi ...	»	»	26	24	»	«
Samedi	24	15	»	»	»	»
Total...	1610	943	1746	909	131.9	67.3
Montpellier						
Dimanche .	20 3	18.1	25.9	11.9	16.8	0.8
Lundi	22.2	14.9	26.0	11.9	«	»
Mardi	24 6	15.0	25.1	10.8	«	»
Mercredi ...	28 7	16.9	31.3	14.9	»	»
Jeudi......	25.0	14.9	26.6	16.9	«	«
Vendredi ..	26.4	15.9	23.4	17.3	»	4.0
Samedi .. .	21.3	18.9	25.6	16.5	«	«
Total. ..	1719.7	830.9	1940 2	1408 9	268.2	102.5
Alger						
Dimanche...	»	»	«	»	«	«
Lundi......	»	»	«	24	«	9
Mardi......	»	«	»	24	»	«
Mercredi....	»	»	»	»	»	»
Jeudi	»	»	«	«	»	«
Vendredi...	»	»	»	»	»	»
Samedi	»	»	»	«	«	»
Total	230	377	795	1065	35.2	36

Observations. — Printemps

TABLE DES MATIÈRES DU TOME LXXXIX

A

B

C

TABLE DES AUTEURS DU TOME LXXXIX

TABLE DES PLANCHES HORS TEXTE